

BARBERA D'ASTI SUPERIORE "Giulio Cesare"

Descrizione	La Barbera d'Asti è un vino di prestigio, ricco di colori impeccabili che si richiamano in genere al rubino purpureo, proprio quello degli abiti cardinalizi; il profumo è ampio e composito, con sentori fruttati che ricordano la mora, la ciliegia, la fragola e la confettura di frutti rossi e sentori speziati che richiamano la cannella, la vaniglia, il pepe verde. Il sapore è pieno e corposo.
Storia	"Vitis vinifera Montisferratensis" è la denominazione ampelografica che in pieno Ottocento veniva attribuita al vitigno Barbera, una varietà di uva da vino che al Piemonte ha regalato, a seconda dei periodi, grandi problemi ed infinite soddisfazioni. La sua origine piemontese è sicura al punto che si pensa che sia nata da un incrocio spontaneo di vitigni più vecchi. In ogni caso, è certa anche la sua presenza risale al 1800.
Tipo	Rosso
Zona di produzione	San Damiano d'Asti, Piemonte
Vitigno	100% Barbera
Esposizione geografica	Sud
Denominazione	Barbera d'Asti Superiore DOCG " Giulio Cesare "
Produttore	Azienda Agricola La Ribota
Vinificazione	Tradizionale a cappello sommerso
Gradazione alcolica	14,5 %
Periodo vendemmia	Inizio di Ottobre
Invecchiamento	in botti di rovere a seguire affinamento in bottiglia
Colore	Rosso rubino intenso
Bouquet	Vinoso con profumo caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento
Sapore	Asciutto, tranquillo, di buon corpo e dal gusto pieno, con adeguato invecchiamento più armonico
Abbinamenti gastronomici	Manifesta i caratteri dei grandi vini e si abbina a qualsiasi tipo di pasto, ottimo con piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18 - 20 gradi
Bottiglia /litri	Bordolese Europea 0,75 L
Premi ricevuti	Douja d'Or 2015 - Douja d'Or 2016 - Douja dell'Alpino 2016 Vinivilla 2013 - Vinivilla 2014 - Vinivilla 2015 - Vinivilla 2016 Vinivilla 2017 - Vinivilla 2018